



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



DOMAINES OTT CHÂTEAU DE SELLE ROSÉ
DOMAINES OTT
2025



Grenache, Cinsault, Syrah / Shiraz, Mourvèdre



Frankreich / Südfrankreich, Provence, Rhône-Tal



75cl, 13% Vol.



43405725



AOC Côtes de Provence

Im Jahr 1912 erwarb Marcel Ott das Château de Selle als erstes von drei Weingütern, die heute zu den Domaines Ott gehören. Auf den mineralienreichen Böden der Provence, wo einst ausschliesslich Olivenbäume, Lavendelbüsche und Maulbeerbäume wuchsen, entstehen heute elegante Rot- und Roséweine aus den Sorten Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cinsault und Syrah. Die Reben nehmen die Hälfte der rund 140 ha grossen Fläche des Landguts ein und sind im Durchschnitt 20 Jahre alt. Der Roséwein-Blend von Château de Selle wird von der Sorte Grenache dominiert.

Trinkempfehlung

Antipasti, Apéro, Fisch und Meeresfrüchte, weisses Fleisch.

Vinifikation

Die Herstellung erfolgt nach der traditionell französischen Saignée-Methode, bei der ein Teil des aus den aufgeplatzten Beeren ausfliessenden Safts aus dem Maischegärbehälter abgezogen und vinifiziert wird.

Charakter

Blasse Farbe mit goldfarbenen Reflexen. In der Nase zunächst ausgeprägte Aromen von Zitrusfrüchten, danach eine blumige, würzige Note. Am Gaumen frisch und samtig mit einer Vielzahl an Zitrusaromen und einer dezenten Mineralität. Sanft im Abgang, ein lang nachhallender Wein.

Terroir

La Londe Les Maures in der Côtes de Provence, France